

Volume 17

JANVIER/FÉVRIER/MARS 2024

**INTERNATIONAL MAGAZINE
OF THE INDIAN OCEAN**

MAGAZINE TRIMESTRIEL GRATUIT
FREE QUARTERLY MAGAZINE

M
O
Z
A
ï
K

ARTS - CULTURES - LIFESTYLE - NATURE

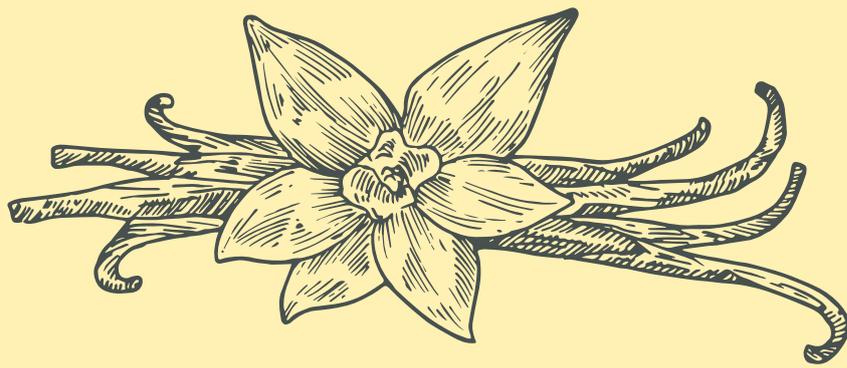
MOZAÏK

DÉCOUVERTE

Vanille

DE LA BOTANIQUE À LA GASTRONOMIE

*"Au creux des gousses sombres, un trésor caché,
Un parfum envoûtant, un nectar sucré.
Des îles lointaines aux tables festives,
La vanille s'invite, douce et vive."*



Sous la direction de Joachin Michaël Rakotoarisoa

Sommaire _____

Interview de Gaëlle Belem	p. 270
Madagascar : la Vanille un enjeu économique	p. 276
Interview de Rjc Vanille	p. 280
La Vanille bleue de La Réunion	p. 296
Recette d'un Chef	p. 310
Abécédaire de la Vanille	p. 314
Dina Rabearivelo	p. 322

Gaëlle Bélem

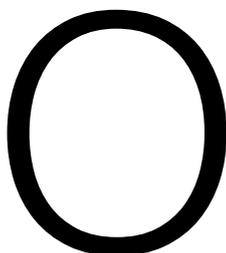
Le fruit le plus rare
ou La vie d'Edmond Albius





Le fruit le plus rare ou la vie d'Edmond Albius

— *Questions à Gaëlle Bélem autour de son roman*



originaire de l'île de La Réunion, Gaëlle Bélem est écrivaine et professeure d'histoire-géographie. Dans son roman *Le fruit le plus rare ou la vie d'Edmond Albius* (Gallimard, 2023), elle revient sur les traces d'un Noir qui a découvert la pollinisation artificielle de la vanille.



Na Hassi

|| Au cours de la dernière décennie, l'exploita *Le fruit le plus rare ou la vie d'Edmond Albius* est votre deuxième roman.

Pourquoi cette biographie romancée d'Edmond Albius ? Comment avez-vous découvert et exploré son histoire ?

Je suppose qu'il en est des romans comme des rencontres. Certaines sont purement fortuites, d'autres se font par l'entremise d'une tierce personne. Qui n'a jamais entendu parler d'Edmond Albius à La Réunion ? C'est notre héros local. Donc, c'est toute l'île, de ma famille aux marques de produits alimentaires en passant par les écoles qui portent son nom, qui m'ont amenée tout doucement à m'intéresser d'abord en gros, puis en détail à Edmond. Et justement, la première chose dont je me suis rendue compte, c'est qu'Albius n'était qu'un nom et le garçon d'un instant T, celui pendant lequel il découvre la méthode de pollinisation manuelle de la vanille. Il n'avait pas réellement d'histoire.

J'ai donc voulu écrire un texte sensible dans lequel s'entrelaceraient faits historiques, orchidées et le panel de sentiments qu'Edmond a pu ressentir durant sa vie.

|| Le fruit le plus rare est aussi né d'une frustration et d'un étonnement. En dehors de La Réunion, si peu de personnes connaissent celui qui a permis au monde entier d'apprécier, voire de savourer la vanille. Quelles explications apportez-vous à cela ?

On connaît peu l'histoire de ce génial botaniste réunionnais parce que d'une part la production de vanille s'est aujourd'hui déplacée vers Madagascar, amenant à l'oubli du Créole qui en est à l'origine. On méconnaît d'autre part Albius parce que la France du XIXe siècle, colonialiste, esclavagiste, raciste, écartait de l'Histoire, du cercle de l'humani-

té même la quasi-totalité des Noirs esclaves aussi talentueux fussent-ils. Cet inconscient colonial perdure de sorte que nul ne se bat pour la reconnaissance et la diffusion du nom d'Edmond. Ce n'est guère étonnant que des mouvements de revendication comme Black Lives Matter soient apparus. Ce que j'ai voulu faire à mon échelle, c'est donc clamer haut et fort en 200 pages que la vie du Noir Edmond Albius compte.

|| Le roman plonge en immersion totale dans l'univers botanique avec des évocations, des énumérations et des descriptions d'une multitude d'espèces végétales. Avez-vous une affinité particulière avec les plantes, comment avez-vous construit cette œuvre et quelles ont été vos sources ?

J'adore les plantes, elles m'impressionnent : vulnérables à souhait, offrant leur parfum et leur beauté à qui veut bien les prendre. J'ai voulu leur rendre hommage dans ce roman, en parodiant entre autres le récit de la création énoncé dans la Genèse.

Mes sources datent du XIXe siècle car Edmond vécut de 1829 à 1880 et c'est à partir de 1841 qu'il découvrit la méthode de pollinisation artificielle de la vanille. Elles sont constituées de coupures de presse, d'échanges épistolaires privés, de courriers administratifs, d'inventaires de biens, d'extrait d'état civil et de testament. Après vint une recension des sources iconographiques (tableaux des paysages de Bourbon au XIXe siècle, de l'annonce de l'abolition de l'esclavage, portrait d'Edmond Albius, etc.). Puis, j'ai lu des récits de voyages à Bourbon et des témoignages sur la vie dans les colonies. Ensuite, collecte de photos et lecture de livres de botanique pour bien connaître les orchidées. Enfin, des visites dans les vanilleraies de La Réunion.

|| À plusieurs reprises dans le livre, vous avez « perdu » les traces d'Edmond. Quelles ont été les difficultés que vous avez rencontrées lors de la documentation sur votre personnage et son époque ?

Si je ne m'en tenais qu'aux sources, je n'aurais pas pu écrire plus de deux pages sur Edmond Albius. C'est un esclave donc un vivant exclu du cercle de l'humanité c'est-à-dire sans généalogie, ni histoire. Il est de ce fait très difficile de lui consacrer un livre entier. C'est donc à ce moment-là qu'a cessé le travail de l'historien et commencé l'inventivité de la romancière.

|| Comment avez-vous construit le personnage et avez-vous été face à des choix ou à un tri parmi les faits que vous avez pu collecter ?

Je l'ai construit tel qu'il était et sans le ménager : Noir du XIXe siècle, bien-meuble avant d'être homme, orphelin, analphabète, né pour la pioche et les champs de canne.

Pour bien peindre Edmond, il faut cependant cerner le kairós incroyable de cet homme qui va à contre-courant de la banale vie d'esclave qui l'attendait et la change, bien malgré lui, en destinée. Il se fait adopter. Il est doué comme personne en botanique. Il a des rudiments de grec et de latin.

Avec le matériel documentaire varié mais au demeurant très maigre sur Albius, j'ai donc tenté de mettre en lumière sa façon de déjouer tous les pronostics depuis sa naissance.

|| Vous avez su marier fiction et faits historiques avec brio. Pouvez-vous parler des défis dans l'écriture de ce livre ?

Les principaux défis étaient de finir le texte et d'en faire une histoire vraisemblable.

Jusqu'à sa mort, Edmond Albius n'a jamais obtenu « la rémunération publique » et n'a

pas réellement vécu une reconnaissance à la hauteur de sa découverte. Votre roman a-t-il pour vocation de réhabiliter la mémoire de cette figure méconnue de l'Histoire ?

Ce roman a vocation à apporter à Edmond la reconnaissance qui lui est due, oui. Le fruit rare, c'est tout autant la vanille que ce roman qui, je l'espère, lui apportera dignité et réhabilitation.

|| Quel regard portez-vous sur cette période de l'histoire de l'île de La Réunion, l'esclavage et les injustices ?

Il est difficile de juger des faits passés à l'aune de nos valeurs actuelles. Autrement, je dirais que cette société coloniale était à vomir. Edmond Albius fait l'une des plus belles et grandes découvertes botaniques de l'Histoire. La seule reconnaissance qu'il a – un sorbet, un tour en poney – est dérisoire. Je persiste néanmoins à dire que ce roman n'est pas un procès ; il n'est que le portrait d'un homme aux prises avec la stratification socio-raciale et le racisme institutionnel de son temps.

|| Comment vous êtes-vous senti après l'écriture et la sortie de ce roman ?

Je suis la même personne mais je me sens extrêmement proche d'Edmond Albius. Je ne me sens pas spécialement libérée d'un poids. Je suis simplement déçue que 177 ans après l'abolition de l'esclavage les descendants d'esclaves restent cantonnés aux strates inférieures de la société réunionnaise qui, si elle se targue d'être métissée, ne s'est pas totalement départie de cette logique socio-raciale. Ce passé esclavagiste et traumatique ne passe toujours pas, en somme.

|| Pouvez-vous nous parler de la réception de ce livre par le public, les historiens et la critique ?

Ce livre a été très bien reçu par le public. Son succès est tel qu'il devient l'un des premiers romans de La Réunion traduit en anglais, en italien et en allemand. Il a également reçu un succès critique en étant sélectionné pour des prix prestigieux tels que le Prix Renaudot, le Renaudot des lycéens ou encore le Prix des Libraires Folio-Télérama. Il est, enfin, le lauréat de la première édition du Prix du Roman Métis des Étudiants.

Quant à son accueil par les historiens, j'avoue que je l'ignore et n'en ai cure : je n'écris pas pour eux.

|| Qu'aimeriez-vous qu'on retienne de la vie d'Edmond Albius ?

Que le Ciel ne nous doit rien mais nous prive parfois de tout. La vie d'Edmond en est la preuve, lui qui a perdu presque tous ceux qu'il aimait.

|| Un petit mot pour nos lecteurs ?

En ces temps où l'apparence compte plus que l'essence, où l'individualisme l'emporte sur l'amour, où les valeurs morales s'effacent au profit des sciences et des techniques, j'exhorte chacun à chercher assidûment son fruit le plus rare !



— BIOGRAPHIE

Gaëlle Bélem est une écrivaine française née le 14 novembre 1984 à Saint-Benoît, sur l'île de La Réunion. Originaire d'un milieu modeste, elle découvre l'écriture dès l'âge de douze ans, dans une maison où les livres étaient rares — souvent utilisés pour caler les portes plutôt que pour nourrir l'imaginaire.

En 2020, elle publie son premier roman *Un monstre est là, derrière la porte* dans la collection « Continents noirs » des éditions Gallimard. Avec cette publication, elle devient la première femme réunionnaise éditée par cette maison. L'ouvrage est salué par la critique et reçoit notamment le grand prix du roman métis et le prix André-Dubreuil du premier roman. En 2023, Gaëlle Bélem raconte une biographie romancée du jeune esclave réunionnais dans *Le fruit le plus rare : ou la vie d'Edmond Albius*. Ce roman historique et d'aventures rencontre également un large succès et remporte le Prix du roman métis des Étudiants en 2025.

En 2024, son premier roman est traduit en anglais (*There's a Monster Behind the Door*) par Karen Fleetwood et Laëtitia Saint-Loubert. La traduction est longlistée pour l'International Booker Prize 2025 et remporte le Republic of Consciousness Prize.

En 2025, elle publie son troisième roman, *Sud Sauvage*, toujours chez Gallimard dans la collection « Continents noirs ».





Vanille de Madagascar

— *Un joyau économique et culturel aux multiples enjeux*

La vanille malgache est une épice mondialement reconnue, souvent considérée comme une référence en termes de qualité et de saveur. Madagascar, située dans l'océan Indien, domine le marché international de la vanille, fournissant environ 80 % de la production mondiale. Cela dit, la filière fait face à plusieurs défis majeurs, en raison notamment des aléas climatiques, de la concurrence croissante et des fluctuations des prix. A titre d'illustrations, les planteurs réunionnais sont passés de la culture traditionnelle aux nouvelles techniques comme la culture du vanillier en système intensif sous ombrage. Au nord-ouest de l'Europe, le Pays-Bas a lancé en 2018 le projet « Nethervanilla », une immense serre de vanille pour maîtriser le processus de production. Histoire de nous mettre davantage au parfum de la situation de la vanille malgache, Andriampeno Ramiliarison, Président national du Cercle de réflexion des économistes de Madagascar (Crem) a accepté de répondre à nos questions.



Joachin Michaël Rakotoarisoa

|| Parlez-nous de la situation de la vanille à Madagascar au cours des 10 dernières années ?

Au cours de la dernière décennie, l'exploitation de la vanille à Madagascar a connu de nombreux changements, pour ne citer que la fluctuation du prix et les efforts pour accroître la valeur ajoutée de ce produit. Faut-il rappeler qu'en 2015, la stratégie nationale de lutte contre la corruption 2015-2025 a été mise en place, renforçant l'état de droit et la gouvernance transparente, affectant ainsi le secteur de la vanille. En 2017, le prix de la gousse parfumée a grimpé en flèche en raison des récoltes compromises par les tempêtes et de l'augmentation de la demande de vanille naturelle. Ce qui a entraîné un banditisme tout aussi prospère. Au cours de l'année 2022, selon le rapport de la Banque centrale de Madagascar, les revenus issus de l'exportation de vanille ont augmenté de 36,6%, pour atteindre 388,7 millions de dollars. En septembre 2024, une réunion s'est tenue entre le Ministère de l'Industrie, du Commerce et de l'Artisanat (MICA) et les acteurs de la vanille, qui a porté sur le renforcement de la transformation et de l'extraction de la vanille afin d'augmenter la valeur ajoutée en amont de l'exportation. En 2025, l'indépendance alimentaire et la promotion du secteur agricole, dont la vanille, sont inscrites comme priorités dans le budget de l'État pour relancer l'économie et réduire les importations.

|| Quels sont justement les problèmes rencontrés par le secteur de la vanille ?

Le prix de la vanille malgache est notoirement volatil, influencé par l'offre et la demande. En 2017, le prix au kilo de la vanille a atteint les 600 à 700 dollars, mais il a ensuite chuté à nouveau à cause de l'augmentation de l'offre et du contrôle du marché par le gouvernement. De nouveaux pays, comme l'Indonésie et l'Ouganda, se sont lancés dans la production de la vanille, renforçant ainsi la concurrence sur le marché international. La filière fait également face aux actes de banditisme.

En raison du prix élevé, de nombreux producteurs de vanille subissent des attaques, notamment dans les régions de Sava et d'Analanjirifo. Souvent, ils récoltent les gousses avant la saison mûre, ce qui entraîne une dégradation de la qualité. Par ailleurs, le changement climatique a un impact sur la période de récolte et la qualité des récoltes, causant une baisse des rendements. En 2017, Enawo, le plus puissant cyclone tropical qui a touché Madagascar depuis Gafilo en 2004, a complètement détruit de nombreuses cultures. La corruption reste aussi un problème grave et généralisé à Madagascar et la vanille n'échappe pas. Les acteurs de la filière dénoncent constamment des cas de corruption et d'abus dans l'octroi d'autorisations d'exportation de vanille. Les courtiers et les exportateurs réalisent souvent des bénéfices élevés, tandis que les agriculteurs reçoivent un prix bas pour leurs vanilles. Cependant, ils font état du manque de soutien technique et financier dans le secteur. A Madagascar, la vanille produite est dans sa quasi-totalité exportée à l'état brut mais peu transformée en produits finis à forte valeur ajoutée (extraction d'arômes, poudre de vanille...).

|| En 2023, le gouvernement malgache a décidé de libéraliser complètement le prix de la vanille ?

Effectivement. Cette initiative s'est concrétisée par des réunions et consultations à l'échelle nationale. En avril 2023, une réunion s'est tenue à Antalaha et à Sambava entre les exportateurs de vanille et d'autres acteurs, qui ont décidé de supprimer le prix minimum fixé auparavant à 250 dollars le kilo. Les acteurs ont choisi d'appliquer la loi de l'offre et de la demande, c'est donc le marché qui détermine le prix de la vanille à la place du gouvernement. Par conséquent, il y a eu une augmentation significative de la quantité de vanille exportée par Madagascar, qui a atteint 4 400 tonnes lors de la campagne 2023-2024, soit le meilleur résultat de l'histoire de la vanille malgache. Malgré l'augmentation des exportations, le prix de la vanille verte auprès des agriculteurs a diminué de manière signi-

ficative. Au grand dam des paysans planteurs qui peinent à trouver des acheteurs, même à un prix dérisoire de 5 000 ariary le kilo. Une situation qui met littéralement à genoux les acteurs de la filière.

|| Pour la précédente campagne, pouvez-vous fournir des chiffres concernant la production et l'exportation ?

Selon le dernier rapport, au cours de l'année de récolte 2023-2024, Madagascar a exporté 4 400 tonnes de vanille, ce qui constitue le meilleur résultat de l'histoire de la vanille malgache. Quant aux revenus tirés de l'exportation de vanille, en 2022, ils ont connu une augmentation de 36,6%. Ils ont atteint 388,7 millions de dollars. Ces chiffres témoignent de la hausse de production et d'exportation de la filière à Madagascar, et marque le retour de la vanille malgache sur le marché international.

|| En tant qu'économiste, quelle solution proposez-vous pour redonner de l'importance à la vanille malgache au niveau international ?

Afin de redonner ses lettres de noblesse à la vanille malgache, une stratégie multiforme est nécessaire, harmonisant les politiques gouvernementales, l'initiative des agriculteurs, des entrepreneurs et des conditions du marché. Il faudrait renforcer le contrôle qualité du processus de production, de la transformation et de l'exportation de cette orchidée pour offrir des produits répondant aux normes sur le marché international. Nous devrions créer une industrie de transformation à Madagascar pour augmenter la valeur ajoutée (vanilla extract, vanilline, poudre de vanille) au lieu de simplement exporter de la marchandise brute. Pour ce faire, il faut penser à renforcer la formation des agriculteurs et des entrepreneurs aux techniques de transformation pour pouvoir augmenter le prix du produit. La promotion des ventes et les relations avec les clients internationaux sont également des points essentiels. Il faut créer un label spécial

pour la vanille malgache afin de l'identifier sur le marché international. Améliorer les accords commerciaux et diplomatiques avec les pays exportateurs de vanille, comme les États-Unis et l'Europe. Renforcer la commercialisation et la promotion des produits à travers les salons professionnels et les nouvelles technologies.

|| Quels sont les responsabilités de l'État ?

L'État devrait mettre en place un système de gestion clair pour l'exportation de la vanille, à travers des politiques commerciales visant à renforcer la position de Madagascar sur le marché international. Fournir une aide financière et des prêts aux agriculteurs et aux entrepreneurs à travers une réserve spéciale pour la vanille. Il faut aussi penser à la protection des agriculteurs contre la fraude et le vol en renforçant les lois et les contrôles de sécurité. Créer un laboratoire et un système de tests de qualité pour obtenir des produits répondant aux normes internationales et mettre en place une politique visant à encourager la transformation locale, à réduire les taxes pour les entreprises de transformation locale.

|| Et les rôles des producteurs et des opérateurs ?

Pour les producteurs, il faudrait veiller au respect des normes internationales en matière de culture de vanille (agriculture biologique). Collaborer avec les groupements des planteurs villageois et les associations pour protéger les intérêts des producteurs en termes de prix et de qualité. Pour les opérateurs, des contrats directs avec les producteurs sont recommandés plutôt qu'avec des intermédiaires afin de soutenir les planteurs. Protéger et garantir la qualité de la vanille produite à Madagascar à travers la labellisation. Une bonne organisation des exportations est aussi encouragée afin qu'il n'y ait pas de concurrence déloyale pouvant entraîner une baisse du prix de la vanille sur le marché. Il faut accompagner les producteurs et les communautés des zones reculées avec des projets de développement et Responsabilité sociale des entreprises (RSE).





Jackie Camille RAZAFINDRAMORA

— *Auto-entrepreneure et fondatrice de RJC Vanille*

Originaire d'Antananarivo, Jackie Camille RAZAFINDRAMORA a suivi une formation en marketing et commerce international en France pendant 5 ans. À son retour à Madagascar, elle choisit de s'installer à Antalaha, dans la région SAVA (Sambava, Antalaha, Vohémar, Andapa), pour apprendre la culture et la production de vanille. En 2022, elle se lance dans l'auto-entreprenariat en fondant RJC Vanille SAVA.

Parallèlement, elle intervient en tant que consultante en culture et production de la vanille au sein d'une ONG mauricienne depuis 2023, où elle accompagne des initiatives visant à améliorer la production, la durabilité et la commercialisation de la vanille aux Mauriciens et aux touristes qui viennent visiter l'île.

À travers ses engagements, elle veut contribuer au développement d'une filière plus équitable et responsable, en mettant en avant la valeur de la vanille malgache sur le marché local et international.

Dans ce cahier spécial Vanille, Mozaik lui a posé quelques questions.



Na Hassi

|| Depuis quand vous intéressez-vous à la vanille et qu'est-ce qui vous a attiré sur cette plante ?

Mon intérêt pour la vanille est né lors de mon stage après mes études en France. J'ai offert à ma responsable des gousses de vanille de Madagascar envoyées par ma mère. C'est à cette occasion qu'elle m'a partagé sa passion pour cette plante d'exception, me faisant prendre conscience de son importance et de son potentiel. À l'époque, je ne mesurais pas encore pleinement les enjeux autour de la vanille, mais cela a éveillé ma curiosité.

Quelques années plus tard, j'ai fait la rencontre d'une personne originaire d'Antalaha, dans la région SAVA, qui m'a proposé une collaboration pour exporter de la vanille vers la France. Après un temps de réflexion, j'ai pris la décision de quitter Antananarivo pour m'installer à Antalaha et m'immerger pleinement dans ce secteur.

|| Comment avez-vous choisi de transformer votre passion pour la vanille en métier ?

Ma passion pour la vanille s'est développée à travers des rencontres et des expériences qui m'ont ouvert les yeux sur le potentiel de cette filière. Après mon installation dans la région SAVA, j'ai eu l'opportunité de mieux comprendre le travail des producteurs et les exigences du marché.

Aujourd'hui, mon travail allie à la fois commerce, conseil et engagement. En plus de gérer mon entreprise, j'accompagne des initiatives pour une production plus durable en tant que consultante en culture de la vanille. Mon objectif est de contribuer activement au développement d'un secteur plus transparent et équitable.

|| Pouvez-vous nous raconter la genèse de votre entreprise et ce qui vous a surtout motivé à vous lancer dans cette filière en période post-confinement ?

Le lancement de RJC Vanille SAVA a été un véritable défi, mais aussi une opportunité de transformer une idée en une réalité concrète. Après le confinement, le secteur de la vanille, comme beaucoup d'autres, a traversé des turbulences économiques, avec des difficultés d'exportation et des baisses de prix.

J'ai décidé de fonder RJC Vanille SAVA en 2022 avec un double objectif : soutenir les producteurs locaux en travaillant directement avec eux et offrir aux consommateurs une vanille de qualité.

|| Vous avez votre propre entreprise d'exploitation de vanille, mais vous exercez en tant que consultante en production de vanille à Maurice. Pourquoi ce choix et quelles sont les différences entre vos deux activités ?

J'ai choisi d'exercer ces deux activités car elles sont complémentaires. Avec RJC Vanille SAVA, je commercialise la vanille malgache, en mettant en avant la qualité et le savoir-faire des producteurs. À Maurice, en tant que consultante, je travaille logiquement sur la vanille mauricienne, où j'accompagne des initiatives pour améliorer sa production et sa valorisation. J'explique également aux visiteurs et aux touristes tout le processus de production, de la pollinisation à la transformation, afin de mieux faire comprendre les exigences de cette culture. Cette double activité me permet d'avoir une vision plus large du secteur et de contribuer, à ma manière, au développement d'une filière plus durable et structurée dans ces deux pays.

|| Quelles difficultés ou quelles réalités vivent les producteurs de vanille à Madagascar selon vous ?

Les producteurs de vanille à Madagascar font face à plusieurs défis, notamment les fortes variations du marché, qui rendent leurs revenus instables. Au tout début, je vendais les gousses de vanille à minimum 500.000 ariary le kg et à minimum 400 euros à l'exportation. Malheureusement, Madagascar a fait face à une baisse incroyable de prix après le confinement. Aujourd'hui, le kg de vanille peut descendre jusqu'à 50.000 ariary le kg auprès des producteurs et cela même en haute saison (janvier-juin).

Il y a aussi le vol des gousses vertes, qui les pousse parfois à récolter trop tôt, ce qui affecte beaucoup la qualité. Il n'est pas rare de voir ces faits dans les articles de journaux, d'ailleurs. D'un autre côté, la culture de la vanille est très exigeante, nécessitant un savoir-faire précis et une main-d'œuvre importante. Il faut avoir beaucoup de patience, car il faut des années pour produire des vanilles de qualité.

|| Vous travaillez avec des producteurs établis dans la région SAVA. Pourquoi avoir choisi cette région comme lieu d'approvisionnement ?

Le Nord Est de la Grande île est mondialement reconnu comme la capitale de la vanille de Madagascar. Environ 80 % de la production nationale provient de cette région. La vanille y est souvent plus souple et huileuse, un produit de premier choix donc.

La culture de vanille y est aussi une tradition, avec un savoir-faire transmis de génération en génération. Je parle ici de la maîtrise de l'étuvage et du séchage traditionnel au soleil. Je travaille avec des producteurs locaux pour

garantir un produit naturel et bien préparé. Je collabore avec les mêmes producteurs depuis plusieurs années. Notre collaboration a débuté lorsque je vivais encore à Antalaha. Ils m'ont transmis leur savoir-faire et m'ont appris à reconnaître et sélectionner une vanille de qualité. Je peux donc garantir une traçabilité totale de ma vanille depuis la plantation jusqu'à l'exportation, d'autant plus que je sélectionne soigneusement mes fournisseurs dans la région.

|| Quels sont les enjeux d'entreprendre dans la vanille en tant que jeune et femme à Madagascar ?

Cela présente à la fois des défis, mais aussi de belles opportunités. La filière vanille est traditionnellement souvent dominée par des entreprises familiales ou des exportateurs expérimentés. En tant que jeune entrepreneure, il faut faire sa place, gagner la confiance des producteurs et des clients, et se démarquer par la qualité et l'innovation. Par exemple, notre innovation est de proposer de la vanille en détail dans des packagings stylés.

Être une femme dans un secteur majoritairement masculin, il faut également prouver son expertise, et montrer que l'on peut gérer une entreprise. Lorsque j'ai commencé à négocier avec mes revendeurs et clients actuels, il m'a fallu du temps, de la persévérance et surtout du courage. Bien que j'aie eu des refus au départ, j'ai continué à défendre la valeur de mes produits avec détermination, jusqu'à gagner leur confiance.

Au départ, j'ai développé mon activité grâce au bouche-à-oreille, en m'appuyant sur mon réseau personnel : des connaissances, des proches et leurs contacts qui ont partagé mes publications sur les réseaux sociaux.

Pour convaincre les revendeurs, le processus a été plus long. Il m'a parfois fallu jusqu'à trois rendez-vous avant de pouvoir rencontrer un responsable des ventes. J'ai alors proposé des échantillons afin qu'ils puissent tester mes produits. Une fois la qualité validée, ils ont accepté de les commercialiser et de les intégrer à leur offre.

Une bonne stratégie m'a aussi beaucoup servi. Par exemple, je mise toujours sur la qualité en premier, la diversification des produits et une forte présence digitale. Mes principaux clients sont avant tout les touristes, à la recherche de souvenirs authentiques de Madagascar. À l'export, nos principaux marchés se concentrent sur la France et la Belgique, où la demande pour la vanille de Mada est plus élevée.

|| Votre entreprise est basée à Antananarivo, avec une distribution et une vente combinées entre des points de vente partenaires et surtout la vente en ligne. Comment se passent les collaborations et quels sont vos critères de sélection, que ce soit ceux des producteurs ou des revendeurs ?

Les Malgaches sont reconnus pour leur savoir-faire artisanal et leur créativité, et une grande maîtrise des métiers manuels. J'ai choisi mes revendeurs pour leur réputation et leur exigence en matière de qualité. Je prête également attention à leur visibilité auprès des touristes et des locaux à la recherche de produits authentiques malgaches et pas que pour la vanille d'ailleurs.

Mon principal marché cible est constitué des touristes visitant Madagascar. Nos revendeurs sont reconnus pour leur expertise dans la promotion de l'artisanat malgache. Ils

figurent parmi les meilleures enseignes spécialisées dans la vente de souvenirs authentiques du pays. Je cite par exemple ici Lisy Art Gallery Antananarivo et La Lokal Shop Antsirabe.

Concernant les collaborations avec les producteurs, je travaille directement avec eux pour garantir une vanille de qualité. Je collabore avec des producteurs qui respectent les normes exigées par le marché de la vanille, c'est-à-dire les standards de maturité, d'arôme et d'humidité. D'un autre côté, il y a aussi les exigences des clients. Les miens portent une attention particulière à la qualité et à la conservation des gousses de vanille. D'ailleurs, ce sont les produits les plus sensibles à la détérioration. Cette clientèle-là recherche donc une durée de conservation optimale pour préserver ses achats le plus longtemps possible. Il est donc essentiel pour mon équipe et moi de garantir des conditions de stockage et de transport adaptées pour répondre à leurs exigences.

Je favorise les collaborations basées sur la confiance et l'honnêteté. Comme je travaille principalement à distance avec mes producteurs, je dois avoir une confiance totale en eux. Ils sont chargés de l'expédition de grandes quantités de vanille depuis la région SAVA jusqu'à Antananarivo, sans que je puisse être physiquement présente dans leur entrepôt pour sélectionner les produits moi-même. Cette confiance s'étend également à la gestion financière des transactions, notamment en ce qui concerne le paiement des achats.

|| Le commerce de la vanille est sujet à des pratiques non éthiques. Quels sont vos engagements et pouvez-vous nous parler des différentes étapes pour assurer la traçabilité et la durabilité de votre production ?

Chez RJC Vanille SAVA, nous nous engageons à promouvoir une vanille traçable et durable. Pour la traçabilité, nos producteurs engagés suivent chaque lot de vanille depuis la plantation jusqu'à la vente, parfois jusqu'à l'exportation. D'autre part, nous respectons aussi les conditions de travail des producteurs et nous nous assurons qu'ils reçoivent un prix équitable pour leur vanille et éviter toute exploitation.

En termes de culture durable, nous encourageons les techniques telles que l'ombrage naturel, la rotation des cultures et la préservation des écosystèmes environnants. De cette façon, la production maintient la fertilité des sols tout en réduisant l'impact environnemental.

Au début, il était indispensable pour moi de me rendre sur place. Je passais au minimum une semaine afin de sélectionner minutieusement la vanille. Cette étape était essentielle, car je n'avais pas encore établi de collaboration stable avec des producteurs de confiance. Aujourd'hui, après plusieurs années de partenariat avec des producteurs fiables, je bénéficie d'un approvisionnement régulier sans problème de qualité, de livraison ou de gestion des produits. Étant désormais basée à l'île Maurice, la coordination avec les fournisseurs est assurée par mon associé à Antananarivo, ce qui me permet de recevoir directement la vanille de mes producteurs et de la commercialiser sans avoir à me déplacer.

|| Vous mettez en avant le savoir-faire de vos producteurs dans vos gammes. Pouvez-vous développer un peu plus ?

Les producteurs suivent un processus de préparation et de conservation rigoureux, basé sur des méthodes traditionnelles et naturelles. Dans la région SAVA, la plantation de la vanille a lieu entre octobre et décembre. La floraison et la pollinisation manuelle se déroulent de septembre à décembre. La récolte se fait entre juin et septembre, garantissant ainsi une maturation optimale des gousses. Cette récolte au bon stade de maturité assure la qualité de la vanille.

Après la récolte, la vanille suit plusieurs étapes cruciales. L'échaudage consiste à plonger les gousses de l'eau chaude pour stopper leur développement et activer la transformation des précurseurs de la vanilline. Après les étapes de transformation (échaudage, séchage et affinage), la vanille doit être conservée dans des conditions optimales pour préserver sa qualité et son arôme. Nous demandons à nos producteurs de respecter ces étapes. Tous nos produits sont mis en sous vide, la meilleure façon de conserver la vanille, que ce soit les gousses, poudre ou graines... avant d'être mise en packaging de verre (tubes et petits pots). Notre seul lieu de stockage se trouve à Antananarivo.

Lorsque je reçois mes stocks de vanille, j'effectue un tri, gousse par gousse, afin de garantir la qualité du produit. Grâce à mon expertise, je suis en mesure d'évaluer précisément si la vanille répond à mes standards. En cas de non-satisfaction, je retourne immédiatement les produits à mes producteurs et exige un remplacement jusqu'à satisfaction totale de ma commande. Par contre, pour vraiment connaître les taux de vanilline, humidité etc..

Il faut apporter la vanille dans un laboratoire spécialisé, chose que je ne fais pas encore pour l'instant parce que ça demande du budget de faire les analyses.

|| RJC Vanille SAVA propose des gousses, des graines (caviar), de la poudre et des extraits de vanille. Pouvez-vous nous développer un peu les produits de votre gamme et comment vous les sélectionnez ?

Les gousses de vanille sont triées une à une et sélectionnées pour leur variété, leur taille et leur poids. Le caviar de vanille, ce sont des petites graines noires contenues à l'intérieur des gousses. Nos principaux clients pour les graines de vanille ne se situent pas à Madagascar, mais principalement en France et en Belgique, où nous recevons des commandes via nos réseaux sociaux. Il s'agit essentiellement de restaurants, boulangeries et salons de thé qui recherchent des produits de qualité pour sublimer leurs créations.

Quant à la poudre de vanille, elle est obtenue en broyant des gousses entières séchées. L'extrait de vanille est un concentré de liquide obtenu par macération des gousses dans un mélange d'alcool et d'eau, permettant d'extraire tous les arômes naturels.

Pour toute la gamme, je ne fais aucune transformation pour l'instant, j'achète directement aux producteurs. À ses débuts, RJC Vanille SAVA reposait entièrement sur mon engagement, de l'achat à la commercialisation de la vanille. Même pour le tri et le conditionnement, je travaillais seule, avec l'appui d'un livreur pour assurer les livraisons.

Aujourd'hui, mon organisation s'est structurée : mon associé gère l'ensemble des opérations à Madagascar, tandis qu'une autre personne est chargée de la préparation des produits.

Les gousses de vanille restent la gamme la plus vendue chez RJC Vanille, disons à 40 %,

après mes clients sont quand même intrigués par les graines qui se vendent à 30 %, on va dire et le reste est partagé entre la poudre et l'extrait. Pourquoi, parce qu'ils ont tendance à penser que les 2 derniers produits ne sont pas forcément 100 % naturels, pourtant ce n'est pas le cas, d'où l'importance de bien orienter les clients dans leurs choix.

|| Avez-vous une recette préférée avec de la vanille ?

Je vais vous donner ma recette de «mofo akondro» ou beignet de bananes à la vanille. C'est simple, il faut juste préparer la pâte en mélangeant 300 g de farine de blé, 200 g de farine de manioc, 125 g de beurre et 65 cl d'eau. Ajoutez ensuite 100 g de sucre roux, 2 cuillères à café de levure chimique. Pour la vanille, vous choisissez entre 1 cuillère à café de poudre de vanille ou 10 cl d'extrait de vanille. Trempez chaque banane, entière ou coupée, selon vos préférences, dans la pâte avant de frire.

J'aime aussi les pancakes à la vanille. Toujours facile, ajoutez de l'extrait de vanille à une pâte classique.

|| Ce dossier spécial Vanille de Mozaïk aborde plusieurs aspects de l'histoire de cette orchidée. Avez-vous entendu parler d'Edmond Albius ?

Edmond Albius est une véritable source d'inspiration. Grâce à lui, la vanille que nous cultivons aujourd'hui existe en dehors du Mexique. En tant que passionnée de la vanille, je trouve son histoire à la fois admirable et injuste, et je pense qu'il est essentiel de continuer à valoriser son héritage.

|| La culture de la vanille est exigeante. Quels défis avez-vous rencontrés chez RJC Vanille et comment les avez-vous surmontés ?

Pour le moment, on se concentre plus dans la commercialisation de la vanille qui présente plusieurs défis, notamment en raison de la forte concurrence. En plus des acteurs historiques du marché de la vanille, de nombreux particuliers achètent directement auprès des producteurs pour revendre sur Facebook ou aux touristes, aussi bien à Madagascar qu'à Maurice. RJC Vanille SAVA se distingue par son engagement envers une activité légale, ainsi que par une stratégie de distribution maîtrisée et une bonne image de marque.

En tant que fondatrice de RJC Vanille SAVA, j'explique toujours à mes clients l'importance d'acheter leur vanille auprès de sources fiables, en les sensibilisant aux risques liés aux produits de qualité douteuse, à l'absence de traçabilité et aux pratiques non conformes aux normes du marché.

Mon objectif n'est pas seulement de vendre de la vanille, mais aussi d'accompagner mes clients en leur apportant des conseils adaptés à leurs besoins. J'explique toujours pourquoi il est essentiel de choisir une vanille de qualité, bien conservée et vendue à un prix juste, plutôt que d'acheter au hasard sur le marché.

À côté il y a aussi la concurrence locale et internationale, même si Madagascar est le premier producteur mondial de vanille, le marché connaît quand même une forte concurrence avec la vanille d'autres pays comme La Réunion, l'île Maurice, l'Indonésie etc. Nous misons toujours sur la qualité artisanale et l'authenticité de la vanille de la région SAVA. Sans oublier la sensibilisation des clients à la vanille naturelle. Beaucoup de consommateurs utilisent de la vanille synthétique. Nous mobilisons nos clients et nos

clients potentiels en expliquant la valeur de la vanille naturelle via nos réseaux sociaux et nos échanges directs avec eux.

RJC Vanille Sava est présente sur Facebook et Instagram, les clients n'ont qu'à envoyer un message privé ou en commentant nos posts. La livraison se fait en général le lendemain de la commande sur Tanà. Cela peut prendre 10 à 15 jours pour l'envoi en dehors de Madagascar.

Actuellement, je dispose d'un partenariat en France, où mon associé, avec qui je collabore depuis trois ans, réceptionne et gère mes stocks de vanille. La personne est chargée de l'expédition des commandes vers l'Europe, principalement en France et en Belgique, en assurant un service de livraison fiable via la poste.

Ma collaboration avec les producteurs est simple et directe, basée sur l'achat et l'expédition de mes commandes vers Antananarivo. Ils me proposent leurs prix, et je négocie en fonction des volumes commandés, qu'il s'agisse de petites ou de grandes quantités. Comme mentionné précédemment, pour le moment, je n'ai pas de personnel dédié ; je gère mon activité depuis Maurice, avec l'aide précieuse de mon associé, basé à Antananarivo, et une autre personne qui assure la livraison locale auprès de mes revendeurs et les particuliers.

|| Un message pour ceux qui nous lisent ?

Chez RJC Vanille SAVA, nous croyons en la valeur du travail bien fait, et la richesse du terroir malgache. Notre engagement est de toujours proposer une vanille de qualité tout en soutenant nos producteurs locaux et en valorisant notre trésor.

Un immense merci au magazine Mozaïk pour cette opportunité de partager notre parcours et nos expériences. C'est un honneur de figurer dans votre magazine. Je vous souhaite pleins de succès sur vos projets futurs.



Notre gamme de vanille en vente chez un de nos revendeurs



Notre gamme de vanille en vente chez un de nos revendeurs



Les graines de vanille collées aux mains pendant le triage des gousses



Nos gousses de vanille en tube



Le Moyen de transport pour aller visiter les champs de vanille à Antalaha



Le logo de Rjc vanille sava



La vanille verte prête à être cueillie



Chez notre fournisseur pour faire le stock



3 à 4 gousses de
**VANILLE
BLEUE**[®]
ESCALE BLEUE
ATELIER VANILLE

Photo Vanille Bleue ©Jean Philippe Bouchiat



La Vanille Bleue de La Réunion

— *"La Vanille Bleue est unique au monde et elle est maintenant célèbre sur la Terre entière participant au rayonnement de notre île avec votre entreprise Escale Bleue."*

 Joël Pélerin

|| D'abord pourquoi ce nom Vanille Bleue, d'où vient-il ?

Nous avons déposé le seul brevet mondial dans l'affinage des gousses de vanille. Vanille Bleue est un nom protégé que nous avons créé pour encadrer la commercialisation de cette vanille brevetée, afin de bien la différencier de la Vanille Bourbon qui a un cahier des charges totalement différent. L'inspiration vient du fait que quand une plante est tellement belle, pleine de vitalité, pleine de vie, que ses feuilles sont tellement vertes que ça sort sur un bleu, on dirait que la plante a un reflet bleuté. Nous avons donc choisi ce nom car le concept de la Vanille Bleue est justement de conserver toute la vitalité de la gousse lors de l'affinage, contrairement à une vanille traditionnelle.

|| Pouvez-vous nous dire les principaux concours et les principales distinctions que vous avez obtenues et laquelle vous semble la plus prestigieuse ?

Tout au long de notre carrière, nous avons eu le plaisir d'obtenir plusieurs récompenses. Au total, 14 récompenses, dont 3 médailles d'État et 3 prix Innovation. Par exemple, Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole, Médaille du Tourisme, Médaille de la Ville de Saint-Philippe, le grand prix régional Star & Métier de la Chambre des Métiers... Celle dont nous sommes les plus fiers est le Diamond Taste Award, un trophée décerné à Bruxelles par plus de 150 chefs primés et étoilés, issus des associations gastronomiques les plus prestigieuses de France et d'Europe, après avoir obtenu la plus haute note gustative sur toute une décennie. C'est un gage d'excellence qui démontre une constance exceptionnelle en matière de goût et de qualité sur une très longue période.

L'entreprise a été fondée en 1986 par Madame Nicole Lechnig et Monsieur Aimé Lechnig.

|| On dit que ce nom de famille Lechnig est arrivé dans l'Océan Indien d'Allemagne à la fin des années 1600 et début des années 1700 donc quelques dizaines d'années seulement après le début du peuplement de La Réunion.

Votre famille est elle aussi passée par l'île Maurice ?

Nous avons un croisement de deux origines car je suis d'origine de l'île Maurice.

|| Savez-vous si vos ancêtres étaient déjà dans la vanille ?

Il est vrai que la vanille a été introduite d'Amérique centrale à La Réunion seulement au début du dix-neuvième siècle...

Dans notre cas, les connaissances transmises par les anciennes générations étaient uniquement liées à la culture de la vanille, à la fertilisation des fleurs. C'est un peu le cas de tout le monde dans la ville de Saint-Philippe où la plupart des gens ont de la vanille dans leur jardin et savent comment fertiliser les fleurs de vanille. Par contre, l'affinage était une donnée complètement nouvelle que nous avons développée et améliorée jusqu'à atteindre le stade de l'innovation.

|| La co-fondatrice Madame Nicole Lechnig a fait des études à l'Université de Cambridge. Était-ce déjà dans l'optique de fonder une entreprise de vanille ?

Non, je ne connaissais rien de la vanille quand j'ai débarqué à la Réunion. Je ne suis pas née

dans l'agriculture, rien ne me prédestinait à ce domaine. J'ai épousé un agriculteur réunionnais et l'ai suivi à la Réunion. Au début, nous commercialisons les produits de notre ferme et de nos terres. Mais comme parfois, les produits retournaient invendus, je me suis lancée dans la transformation pour éviter les pertes. C'est là que tout a commencé et que nous avons mis en place ce qui était alors le premier atelier de transformation de la ville de St Philippe.

|| Qu'est-ce qui différencie la Vanille Bleue des autres vanilles ? Est-ce la variété de la plante ? Est-ce le procédé de préparation ? Comment vous est venu ce concept ?

Au début, on avait une petite plantation de vanille. On transformait la vanille classique de manière traditionnelle. Mais cela m'interpellait de détruire les actifs biologiques de la gousse lors de la préparation pour avoir un produit final desséché. J'ai donc travaillé sur ce concept de garder la vie dans la gousse, de conserver tous ses actifs biologiques intacts. Ça m'a pris pas mal d'années de recherche. Et finalement un jour j'ai découvert le principe qui a donné lieu à un dépôt de brevet, car cette façon de préparer la vanille était une innovation et était inédite dans le secteur. Il faut donc bien comprendre que la Vanille Bleue n'est pas une variété de vanille, mais c'est ce savoir-faire unique d'affinage qui la différencie de toutes les autres vanilles existantes.

|| Pouvez-vous nous détailler un peu plus les avantages de la Vanille Bleue par rapport aux autres vanilles ?

La principale différence se situe bien entendu au niveau de l'arôme. Ayant conservé ses élé-

ments organiques intacts lors de l'affinage, la Vanille Bleue offre une palette aromatique plus complexe et développée, ainsi qu'une longueur en bouche et un pep's qu'on ne retrouve pas avec une vanille traditionnelle. Le dosage sera donc différent avec moins de vanille utilisée par recette. C'est également un produit vivant qui s'intensifie avec le temps, comme un millésime. Et comme la gousse n'est pas desséchée, tout se mange y compris l'enveloppe. Toutes ses caractéristiques font de la Vanille Bleue un produit très apprécié des chefs car ça leur permet d'utiliser la vanille différemment et de créer de nouvelles créations qui les démarquent. C'est par rapport à ce produit d'excellence que j'ai été intronisée Disciple d'Escoffier et Toque Française.

|| À titre indicatif vous avez combien de plants de vanille ? Sur quelle surface ? Tous les plans sont-ils fécondés à la main comme l'a découvert l'ancien esclave Edmond Albius ?

Nous avons plusieurs hectares, une partie sur terrain privé et une partie en concession ONF (Office National des Forêts). Nous travaillons également avec une quarantaine de producteurs locaux de la commune de Saint-Philippe qui nous apportent la vanille verte que nous allons préparer au sein de notre atelier. Nous n'avons pas d'abeille ni d'insecte qui font naturellement la fécondation donc la fécondation des fleurs a toujours été faite manuellement. S'il n'y a pas de fécondation manuelle, il n'y aura pas de vanille. Il se peut qu'un insecte provoque accidentellement la fécondation en entrant dans la fleur, mais on ne peut bien entendu pas se fier là-dessus pour une récolte.

|| En quoi la culture de cette vanille reste particulièrement respectueuse de l'environnement ?

Nous avons toujours cultivé la vanille traditionnellement en sous-bois. Souvent sur des terrains en concession avec l'Office National des Forêts qui, dans une optique de relance de la production de la vanille à la Réunion, offre aux producteurs la possibilité de louer leurs terrains pour y planter de la vanille. Et comme ce sont des forêts protégées, l'utilisation d'engrais ou de produits chimiques est interdite. Ce qui en fait une production 100% naturelle.

|| Combien de personnes travaillent dans l'entreprise ?

Nous sommes 5 personnes à travailler dans l'entreprise.

|| Quel tonnage produisez-vous par an ? C'est peut-être relativement modeste en termes de poids mais en valeur vous représentez quel pourcentage de la vanille réunionnaise ?

Entre 500kg et 1 tonne de vanille transformée en fonction des années et des aléas climatiques. Ce qui représente environ 10 à 15% de la production totale de la Réunion.

|| Vos acheteurs sont-ils principalement étrangers ? Vers quel pays exportez-vous le plus ?

50% de la production est vendue dans notre boutique située à la Réunion. 50% est dédié à l'exportation, principalement la France, puis à l'international (Belgique, Suisse et en Asie).

|| Votre procédé de préparation est breveté et ne peut donc pas être reproduit sans votre accord. Avez-vous des projets d'extension ?

Oui, nous avons de gros projets que vous découvrirez bientôt si tout se passe bien.

|| Quelles sont les principales difficultés que vous rencontrez ? Le climat ? Les prédateurs (lesquels ?) Des freins à l'exportation ?

Les aléas climatiques, le risque cyclonique, la floraison aléatoire sont autant de freins à une bonne production. Outre ces éléments, ce sont aussi les taxes élevées et les difficultés logistiques douanières qui ralentissent considérablement le développement de l'entreprise.

|| Votre site internet est particulièrement bien fait et complet, avec l'historique de l'entreprise, des recettes, des explications, la vente et bien d'autres choses, quel est son adresse ?

L'adresse du site est <https://escale-bleue.fr/>

|| Il y a de nombreuses recettes de cuisine sur le site, laquelle conseilleriez vous de faire pour commencer, qui soit facile à réussir, pas trop chère et très bonne ?

La Panna Cotta à la vanille bleue est un dessert très simple à faire et tout aussi excellente avec cette vanille.

|| Peut-on visiter votre entreprise qui s'appelle donc Escale Bleue ?

Oui, notre boutique est ouverte du lundi au vendredi de 9h30 à 12h, et de 13h30 à 17h30. Des visites guidées sont également proposées l'après-midi, dans la période de juillet à décembre.

|| Où êtes-vous situés ?

Nous sommes situés au 7 Le Tremblet – 97442 Saint-Philippe, dans le Sud de l'île de La Réunion.

|| Êtes-vous sur les réseaux sociaux ?

Nous sommes sur Facebook :

<https://www.facebook.com/Escalebleue>

Et sur Instagram :

<https://www.instagram.com/escalebleue/>

Et pour nous joindre par email :

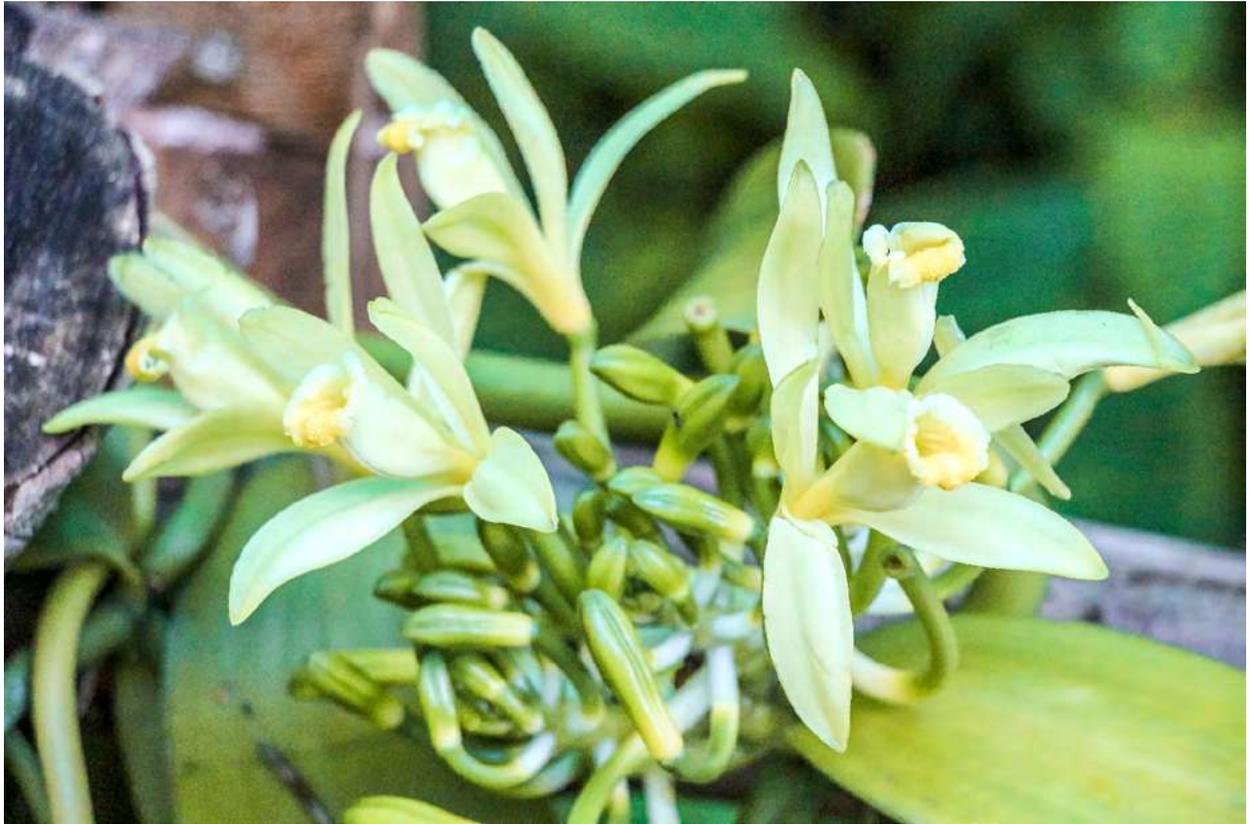
contact@escale-bleue.fr et par téléphone
+262 (0)262 37 03 99

|| Avez -vous un message spécial pour les lecteurs de Mozaik ?

Venez nous voir et visitez l'exploitation, nous serons ravis de vous accueillir. Sinon nous avons aussi une boutique en ligne **<https://shop.escale-bleue.fr/>**, où nous expédions sur toute la Réunion avec un large choix de produits, y compris alimentaires ou Bien-Etre.



Pollinisation manuelle de la fleur de vanille
©Escale-Bleue



Éclosion de fleurs de vanille
©Escale-Bleue



Préparation et stabilisation de vanille bleue
©Escale Bleue



Affinage de vanille bleue
©Escale Bleue



Nicole LEICHNIG
Gérante-d'ESCALE BLEUE prépare la vanille bleue
©Jean Philippe Bouchiat



Co-fondateur LEICHNIG Aimé dans une Plantation de vanille
©Jean Philippe Bouchiat



Team ESCALE BLEUE avec le prix Diamond Taste Award
©Jean Philippe Bouchiat



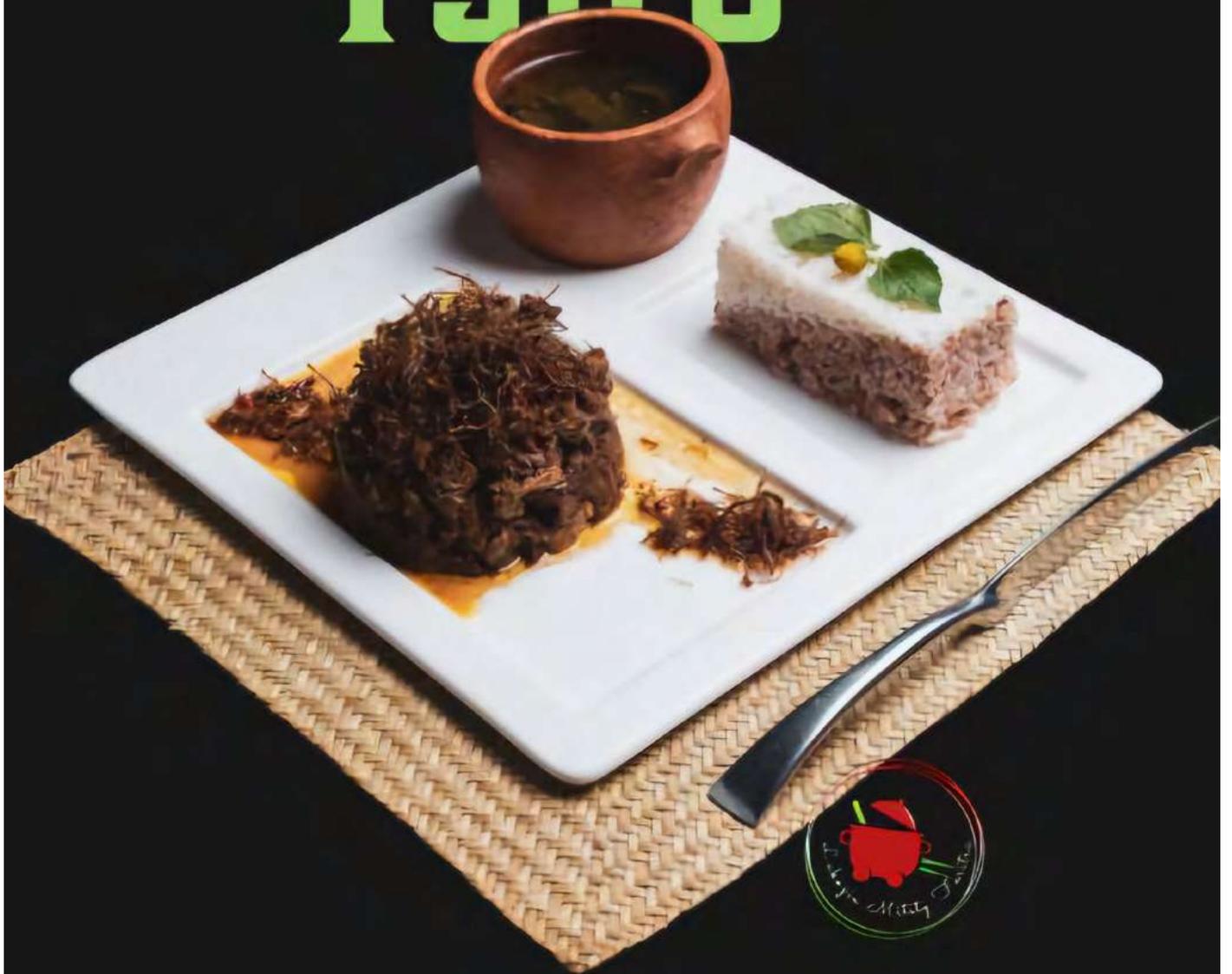
Dégustation à l'aveugle de la Vanille Bleue par un jury de 150 chefs primés et étoilés au Diamond Taste Award ©ITQI



Vanille Bleue ©Laurent Ortega

UN VOYAGE CULINAIRE
À MADAGASCAR

Hakafy Tsiro



RECETTES DE
HENINTSOA MORETTI



Haka Fy Tsiro

— *Un voyage festif et gustatif au cœur de Madagascar*



Joachin Michaël Rakotoarisoa

Globe-trotteuse et avide de nouvelles découvertes culinaires, la cheffe Henintsoa Moretti a parcouru plus de 15 000 kilomètres, à la quette des plats raffinés et authentiques de Madagascar. De ses multiples voyages, elle a produit une série documentaire de 60 épisodes et écrit un livre de recettes intitulé "Haka Fy Tsiro". Une expérience culinaire hors du commun et une véritable ode à la diversité gastronomique du pays.

Lancée le 11 février 2024, ce livre est né d'une volonté de conserver et de préserver l'art culinaire malgache. Dans un pays où la tradition orale y tient une place prépondérante, le savoir-faire gastronomique se transmet de mère en fille. *"Le livre renferme 22 recettes issues des 21 régions de Madagascar, parmi lesquelles 18 recettes authentiques malgaches et quatre plats revisités dont deux plats signatures"*, a-t-elle énuméré.

Pour ce faire, elle s'est rendue dans les zones les plus reculées, notamment sur la côte Nord-ouest de Madagascar, qui est particulièrement riche en tradition orale. *"Il existe plus d'une centaine de recettes plus ou moins similaires sur la côte ouest et nord de Madagascar mais après, chaque groupe, chaque mère et chaque grand-mère a sa petite technique et sa petite subtilité qui font un peu la différence"*.

Publié à 1000 exemplaires, « Haka Fy Tsiro » a été sélectionné au mois d'août 2024 sur quatre catégories pour concourir au Gourmand World Cookbook Awards, l'un des plus grands et plus prestigieux concours de livre de cuisine au monde. *"Au mois d'octobre de l'année écoulée, on m'a notifié que le livre est lauréat sur trois catégories. Je suis déjà invitée en juin prochain pour la cérémonie de remise de trophées, qui se déroulera en juin 2025 à Lisbonne. Je sais déjà que l'un des trophées ce sera pour le pays d'où est sorti le livre"*. Forte du succès résonnant de cet ouvrage, elle entame actuellement le deuxième volet du livre, qui sera plus étayé des recherches scientifiques.

Engagée depuis plus de 30 ans à transmettre, servir, et honorer la cuisine, elle rejoint l'héritage d'Auguste Escoffier lors d'une soirée d'intronisation qui s'est déroulée le 14 mars 2025 dans la capitale tananarivienne.





Bourgeois à la vanille et au lait de coco accompagné de duo de riz

Ingrédients

Lait de coco pressé à froid : 20 cl
Filet de poisson (bourgeois) : 200g
Vanille : 1 gousse
La crevette label rouge : 1 pièce
Riz rouge : 100g
Riz blanc : 100g
Fleurs comestibles

Préparations

Etape 1 : Préparation du lait de coco

Râper la noix de coco, presser la chair et en extraire le lait.

Etape 2 : Cuisson du riz

Cuire le riz rouge et le riz blanc séparément

Mouler les riz en superposition dans un moule à riz

Etape 3 : Préparation de la vanille

Couper la vanille en longueur, enlever les graines et les mettre après dans le lait de coco.

Etape 4 : Cuisson du poisson

Dans un plat, disposer les filets de bourgeois

Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir le poisson quelques instants

Faire revenir le poisson dans le lait de coco

Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes.

Passer au dressage

Démouler le riz sur une assiette

Tamiser la sauce au lait de coco avec la vanille

Napper sur le poisson

Mettre la crevette à côté

Décorer les plats avec des fleurs comestibles.







L'Abécédaire de la Vanille



Joachin Michaël Rakotoarisoa

Considérée comme l'une des épices les plus prisées au monde, la vanille est avant tout une agriculture, une tradition et une culture. De son origine mésoaméricaine à ses multiples usages actuels dans la médecine, la cosmétique et principalement dans l'alimentation, cette épice est liée à une histoire envoûtante contées à travers le temps et l'espace. Cet abécédaire, loin d'être exhaustif, nous invite à découvrir les mille et une facettes de la vanille.

A : Albius

Edmond Albius n'a que 12 ans lorsqu'il révolutionne la culture de la vanille à l'échelle mondiale. Né le 9 août 1829 à Sainte-Suzanne, dans l'île Bourbon, connu actuellement sous l'appellation de la Réunion, il est devenu orphelin dès son jeune âge et soumis à l'esclavage. Il apprend les méthodes de l'horticulture et de la botanique grâce à son maître, Ferréol Bellier Beaumont. En 1841, il découvre comment envisager une culture de masse de cette orchidée à travers la fécondation de la vanille à la main et sans insecte pollinisateur.

B : Bourbon

Le terme « bourbon » fait référence à la vanille cultivée dans l'archipel des îles Bourbon, aujourd'hui connu sous le nom de La Réunion. La vanille de cette région est renommée pour sa richesse et son profil aromatique exceptionnel. Aujourd'hui, bien que la vanille de La Réunion continue d'être produite, le « label vanille de Bourbon » est principalement associé à la vanille de Madagascar, en raison de la prééminence de cette île dans la production mondiale.

C : Chiapas

La terre originelle de la vanille est l'Amérique centrale et plus précisément le Mexique, dans les forêts vierges primaires du Chiapas où la pollinisation de la vanille sauvage intervient encore grâce à une sorte de colibri et à une abeille mélipone endémique.

D : Délicatesse

La vanille est une épice délicate qui requiert des conditions spécifiques de température et d'humidité pour croître. Une fois récoltées, les gousses doivent être traitées avec soin et séchées lentement pour développer leur arôme.



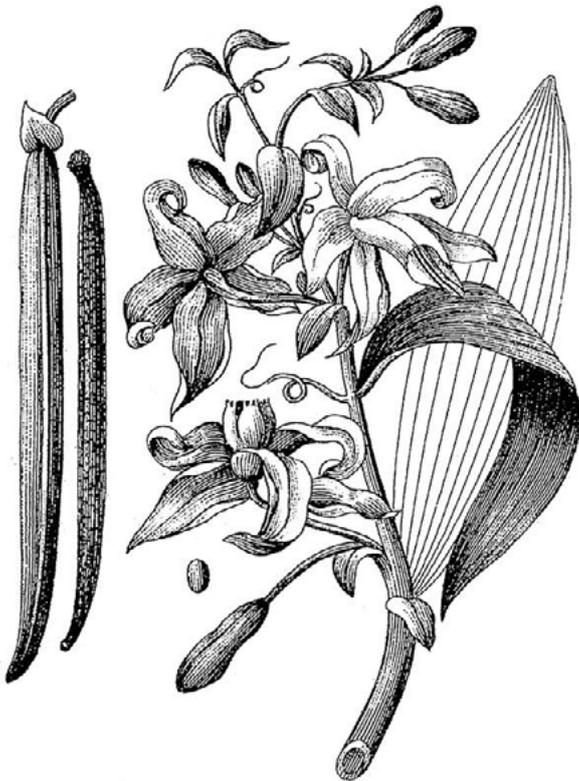
E : Extraction

L'extraction de la vanille peut être réalisée de différentes manières : macération dans l'alcool, infusion à la vapeur ou encore par un procédé chimique.

L'extraction la plus pure et la plus coûteuse demeure la vanille naturelle, extraite des gousses après un processus long et minutieux.

F : Fleur

La vanille provient de la fleur de l'orchidée *Vanilla planifolia*, une plante grimpante dont la floraison est rare et éphémère. Les fleurs doivent être pollinisées dans les 12 heures suivant leur ouverture, ce qui rend leur production extrêmement exigeante.



G : Gousse

La gousse de vanille est le fruit de l'orchidée. Elle contient des milliers de petites graines noires qui sont responsables de l'intensité de l'arôme. C'est également à l'intérieur de cette gousse que se développe la vanilline.

H : Humidité

Le vanillier pousse dans un climat tropical chaud et humide, entre les latitudes 25°N et 25°S, où les précipitations annuelles avoisinent les 2 000 mm. Il se développe bien jusqu'à une altitude d'environ 1 000 mètres, tant que la température reste comprise entre 20 et 30 °C.

I : Industrie

L'industrie de la vanille est un secteur agricole et économique mondial important, bien que complexe en raison des conditions spécifiques nécessaires à la culture de cette plante. Elle est confrontée à plusieurs défis, notamment la fluctuation des prix en raison de la dépendance à quelques régions de production, les conditions climatiques imprévisibles, et les difficultés liées au travail manuel nécessaire à la récolte et au traitement des gousses.

J : Jardinier

Le cultivateur de vanille doit être un véritable artisan. En plus de la pollinisation manuelle, il faut s'occuper de chaque plant avec soin, en surveillant la croissance des lianes et en récoltant les gousses au moment exact de leur maturité. A La Réunion, la culture de la vanille est souvent pratiquée dans un cadre familial et artisanal, de génération en génération. Cette tradition se perpétue depuis des siècles, avec des familles qui cultivent la vanille sur de petites exploitations, appelées parfois des « jardins familiaux » ou « jardins créoles ».

K : Kilogramme

Le prix de la vanille est élevé, parce qu'il faut plusieurs années pour qu'une culture donne de bons rendements. Par exemple, le prix au kilo des gousses de vanille est de 349.00 € TTC à 620.00 € TTC à Madagascar en fonction de la qualité et de la taille des gousses. Il est de 840.00 € TTC à Tahiti. La Vanille Bleue de la Réunion (Brevetée) coûte 1 125.00 € TTC.

L : Liqueur

La vanille est utilisée pour aromatiser certaines liqueurs. Le rhum arrangé à la vanille est une boisson traditionnelle très appréciée dans les îles tropicales, notamment dans les Caraïbes, l'océan Indien et certaines régions d'Asie. Il s'agit d'une préparation de rhum dans laquelle des fruits, des épices, des herbes ou des arômes naturels sont macérés pour donner une saveur unique à la boisson.

M : Madagascar

Madagascar est le plus grand producteur de vanille au monde, représentant environ 80 % de la production globale. Les conditions climatiques et le savoir-faire local en font une terre idéale pour la culture de cette épice délicate.



N : Nectar

Le nectar de la vanille, bien que rarement récolté, est un autre aspect du fruit de la vanille. Bien que sa récolte ne soit pas courante, certains producteurs de vanille expérimentent avec l'extraction de ce nectar pour créer des produits de luxe.



O : Orchidée

L'orchidée *Vanilla planifolia*, à l'origine de la vanille, est une plante grimpante fascinante. Son cycle de floraison est si particulier que la pollinisation doit être réalisée de manière précise et souvent manuelle, surtout en dehors de son habitat naturel.

P : Pâtisserie

La vanille est un ingrédient clé dans de nombreuses pâtisseries, des éclairs aux gâteaux en passant par les crèmes. Sa douceur et sa capacité à sublimer d'autres saveurs en font un incontournable de la gastronomie.

Q : Qualité

La qualité de la vanille dépend de nombreux facteurs, tels que l'origine, le processus de culture, de récolte et de transformation. La vanille de haute qualité est souvent plus chère, mais elle offre des arômes bien plus complexes et raffinés.

R : Récolte

La récolte de la vanille est une tâche délicate. Les gousses doivent être cueillies à la main lorsque leur couleur devient un brun jaunâtre, mais elles ne sont pas encore prêtes à être utilisées. Après la récolte, elles subissent un processus de traitement qui peut prendre plusieurs mois.

S : Saveur

La saveur de la vanille est subtile, douce et florale. Elle peut être utilisée pour adoucir des desserts, mais elle trouve aussi sa place dans des plats salés, des sauces ou des boissons chaudes.

T : Transformation

La transformation de la vanille en produits finis, comme l'extrait, l'essence ou la poudre, est un processus complexe. Il faut des mois de fermentation et de séchage pour que la vanille développe toute sa richesse aromatique.

U : Utilisations

La vanille ne se limite pas à la cuisine. Elle est aussi utilisée pour ses vertus thérapeutiques. La vanille possède des propriétés relaxantes qui aident à réduire le stress et l'anxiété. Elle est aussi antioxydante, elle ralentit le vieillissement cellulaire. Elle joue un rôle actif pour l'entretien des cheveux, des ongles et de la peau. Elle participe aussi à lutter contre les dommages causés par la présence des radicaux libres dans notre organisme.

V : Vanilline

La vanilline est le principal composé chimique responsable du goût et de l'arôme de la vanille. Bien que la vanilline synthétique existe, rien ne peut égaler la richesse de la vanille naturelle.





W : World Trade ***(Commerce Mondial)***

Le commerce de la vanille est global, avec des chaînes d'approvisionnement complexes reliant les producteurs de pays comme Madagascar, l'Indonésie et le Mexique aux marchés du monde entier. Cela fait de la vanille une épice particulièrement vulnérable aux fluctuations des prix.

X : Xocoatl

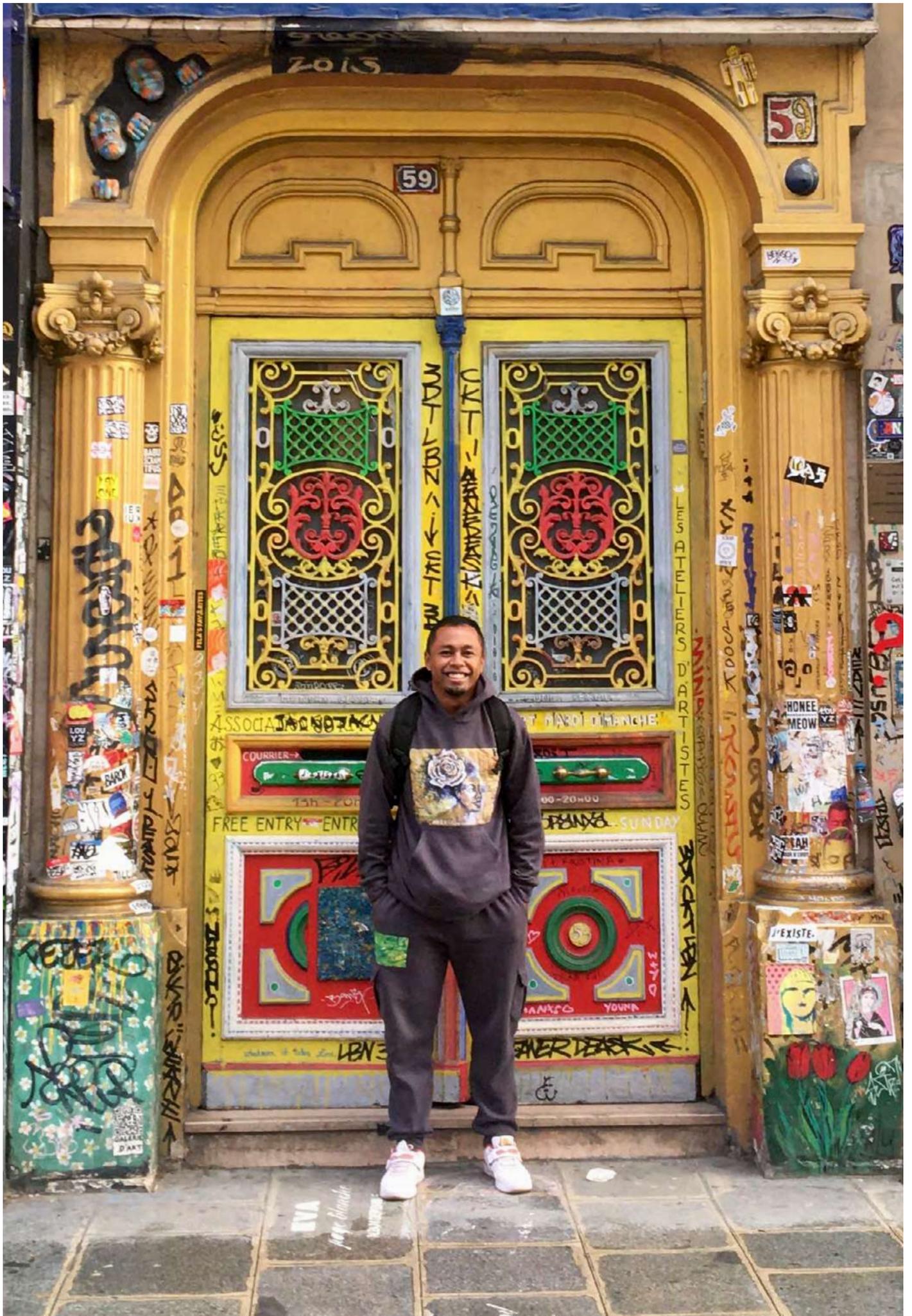
Le xocoatl est une boisson d'origine aztèque à base de cacao et de vanille. Cet ancien peuple amérindien l'a associé à Xochiquetzal, la déesse de la fertilité. Ils pensaient que le xocoatl permettait de lutter contre la fatigue et cette croyance découle probablement de la teneur en théobromine du produit. Le nom xocoatl est l'une des origines probables du mot chocolat.

Y : Yin et Yang

La vanille, avec sa douceur et sa richesse, incarne un équilibre parfait entre douceur et intensité. Elle illustre l'idée du « yin et yang » dans le monde des saveurs, apportant une harmonie subtile entre les ingrédients d'un plat.

Z : Zénith

Le zénith de la vanille se trouve dans l'équilibre entre une récolte soignée, une maturation méticuleuse et une transformation respectueuse. Le processus dans son ensemble est un véritable art de patience et d'excellence, permettant à cette épice d'atteindre son sommet de qualité.





Dina Rabearivelo

— *Senteur de Madagascar*

Dina Rabearivelo s'est distingué du lot sur la scène artistique contemporaine malgache avec son approche unique de la peinture, utilisant des supports non conventionnels tels que le sac en toile de jute pour vanille. Ses chefs-d'œuvre sont une véritable invitation à la contemplation et à la sensation.



Joachin Michaël Rakotoarisoa

« J'ai découvert la peinture sur toile de jute recyclé, que j'ai nommé senteur de Madagascar, en 2021 quand j'étais à Toamasina, dans la capitale économique de Madagascar. On y trouve beaucoup de sac en toile de jute, servant d'emballage aux produits de rente comme la vanille, le girofle et la cannelle. Ce qui m'a frappé, c'est l'odeur agréable quand j'ai récupéré les sacs usagés. Comme j'aime bien travailler dans le recyclage, ça m'a encore beaucoup plu d'explorer cette matière », explique l'artiste.

En 2023, il a présenté une sélection de peintures sur toile de jute recyclée dans le cadre de l'exposition « Tsena be - Grand marché », à Paris, en France.

L'art n'a ni de limites, ni de frontières

Un artiste autodidacte au talent protéiforme, Dina Rabearivelo se définit à la fois comme illustrateur, dessinateur, peintre, plasticien performer et poète. « Les paroles s'envolent, les écrits restent... , mais les visuels survivent », voilà les lignes directrices qui guident son processus créatif au quotidien. Descendant d'une lignée de musiciens, il a choisi comme instruments les pinceaux, les crayons, les fusains et la colle.

Les gratifications durant les cours d'art plastique au collège furent un véritable déclic pour Dina, qui décide plus tard de faire de sa passion un métier. Sa première exposition remonte en 2007. « Je ne m'inscris dans aucun mouvement artistique pour la seule et unique raison que pour moi, l'art n'a ni de limites, ni de frontières, c'est un voyage et une aventure interminable », a-t-il dit.

Durant son cursus scolaire, notamment dans la filière économie est né un engouement pour tout ce qui est immatériel et non monétaire tel que le bien-être, l'épanouissement et la liberté. Par ses études en sociologie, l'artiste est animé par une quête permanente de chaleur et de relations humaines, de différences ethniques et culturelles. C'est ainsi, en tant qu'humaniste et soucieux de son environnement, il se consacre à plein temps à l'art, un art conceptuel engagé. L'artiste travaille sur des supports recyclés comme les feuilles mortes et le jute recyclé, avec une technique mixte brassant l'acrylique, le collage, l'aquarelle, la peinture à l'huile, le fusain, le papier mâché. Depuis une décennie, il s'illustre à travers le Mariage Ecrit-Visuel (MEV) avec le papier journal comme support.

Dina met l'Homme au centre de son art. Ses œuvres abordent des thèmes variés, allant de la célébration de la culture malgache aux préoccupations sociales contemporaines. Il peint des portraits de femmes, des scènes de vie, des paysages ruraux, capturant l'essence de la vie à Madagascar. Ses tableaux sont souvent porteurs de messages, invitant à la réflexion sur les enjeux de la société malgache.



Danseuse Tsimihety
69x54 cm Acrylique sur toile de jute recyclée
2022 Paris



Duo amoureux

70x50cm Acrylique sur toile de jute recyclée 2023



Duo amoureux

70x50cm Acrylique sur toile de jute recyclée 2023



Orchestre

32x24cm Acrylique sur toile de jute recyclée 2023



Orchestre

32x24cm Acrylique sur toile de jute recyclée 2023



Orchestre

32x24cm Acrylique sur toile de jute recyclée 2023



Orchestre

32x24cm Acrylique sur toile de jute recyclée 2023



Trio instruments à vent
65x50cm



Trio instruments à vent
65x50cm

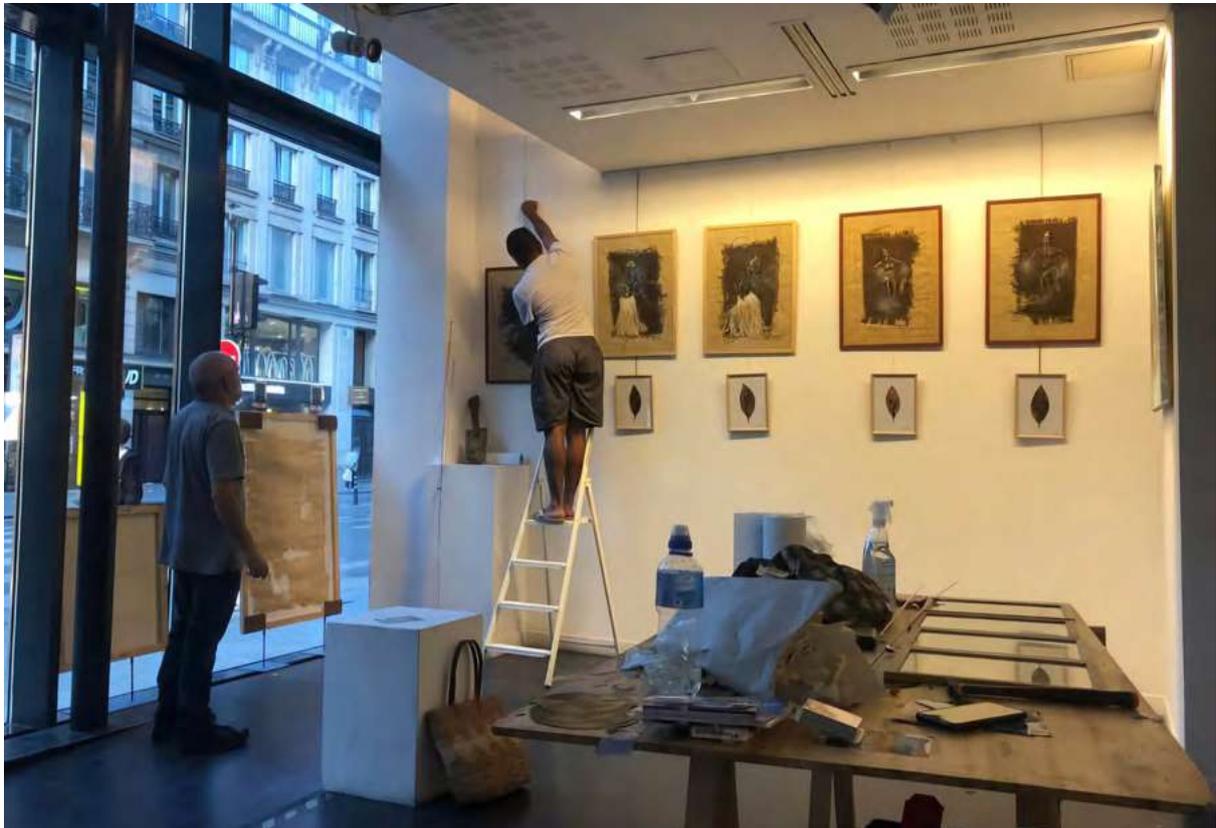
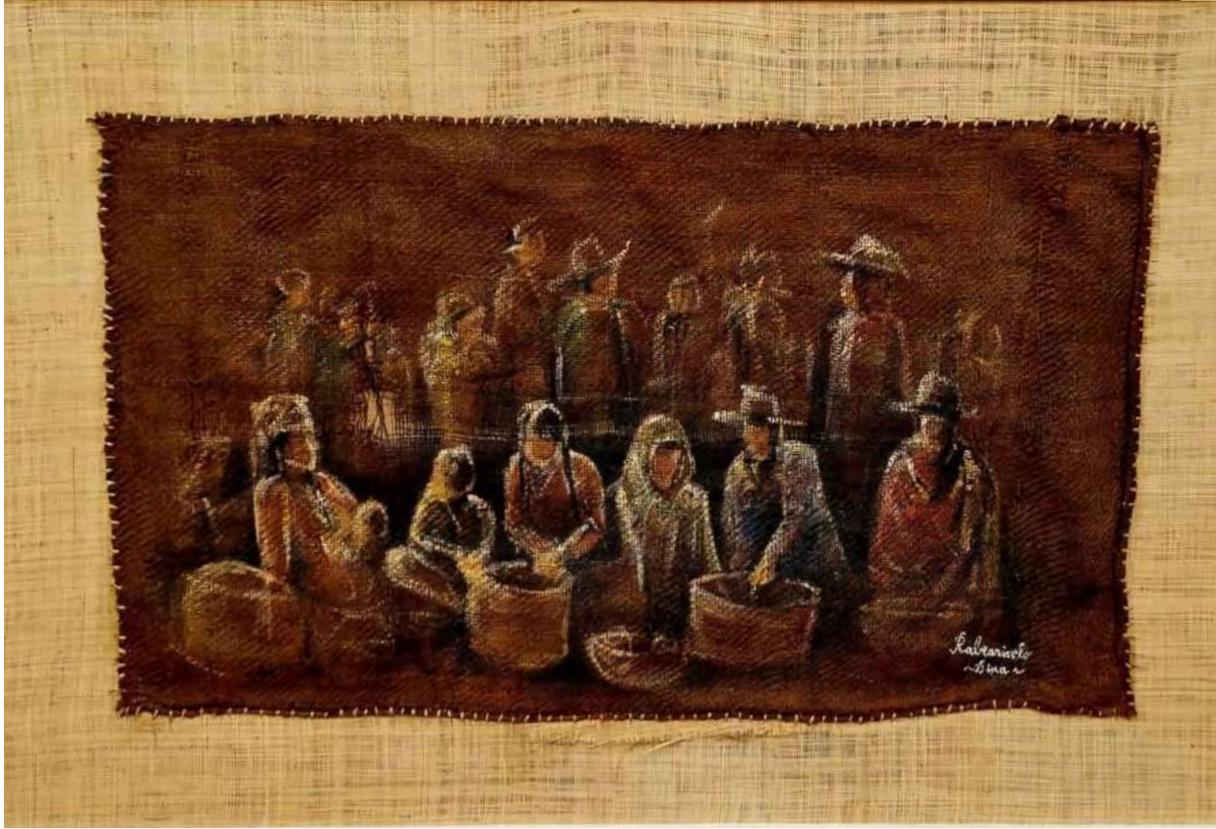


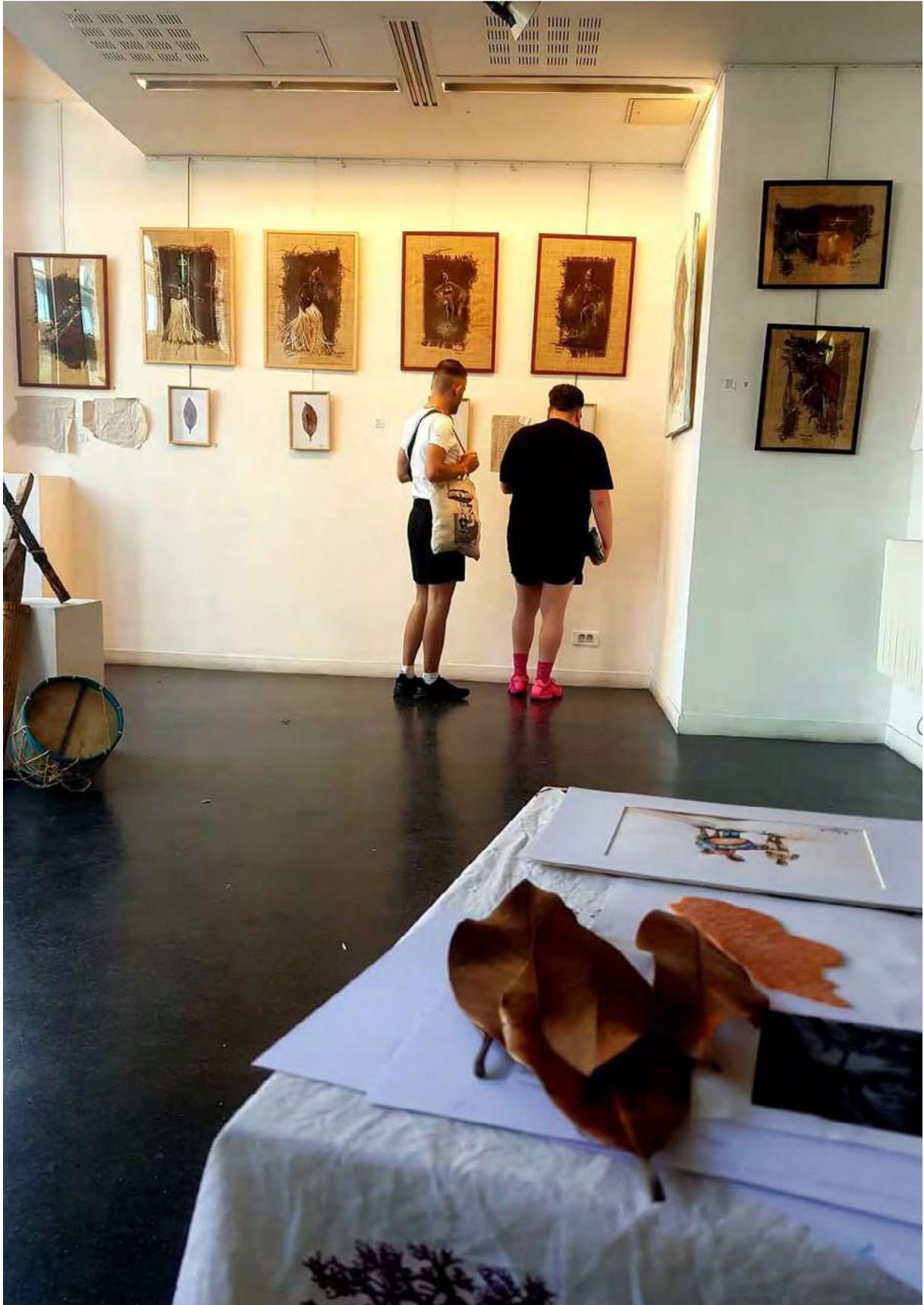
Trio instruments à vent
65x50cm

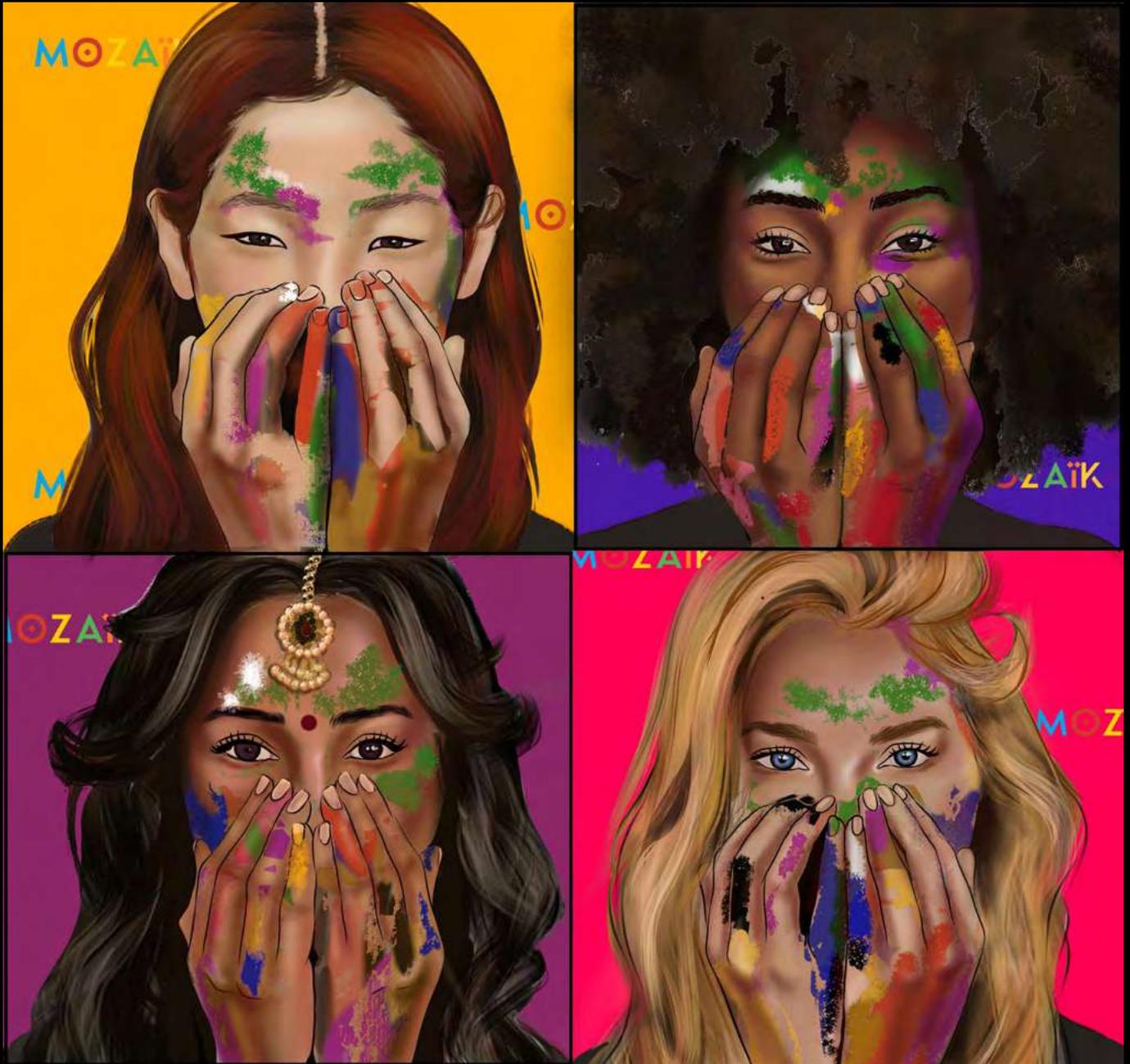


Trio Hira Gasy

110x79cm Acrylique sur toile de jute recyclée 2022

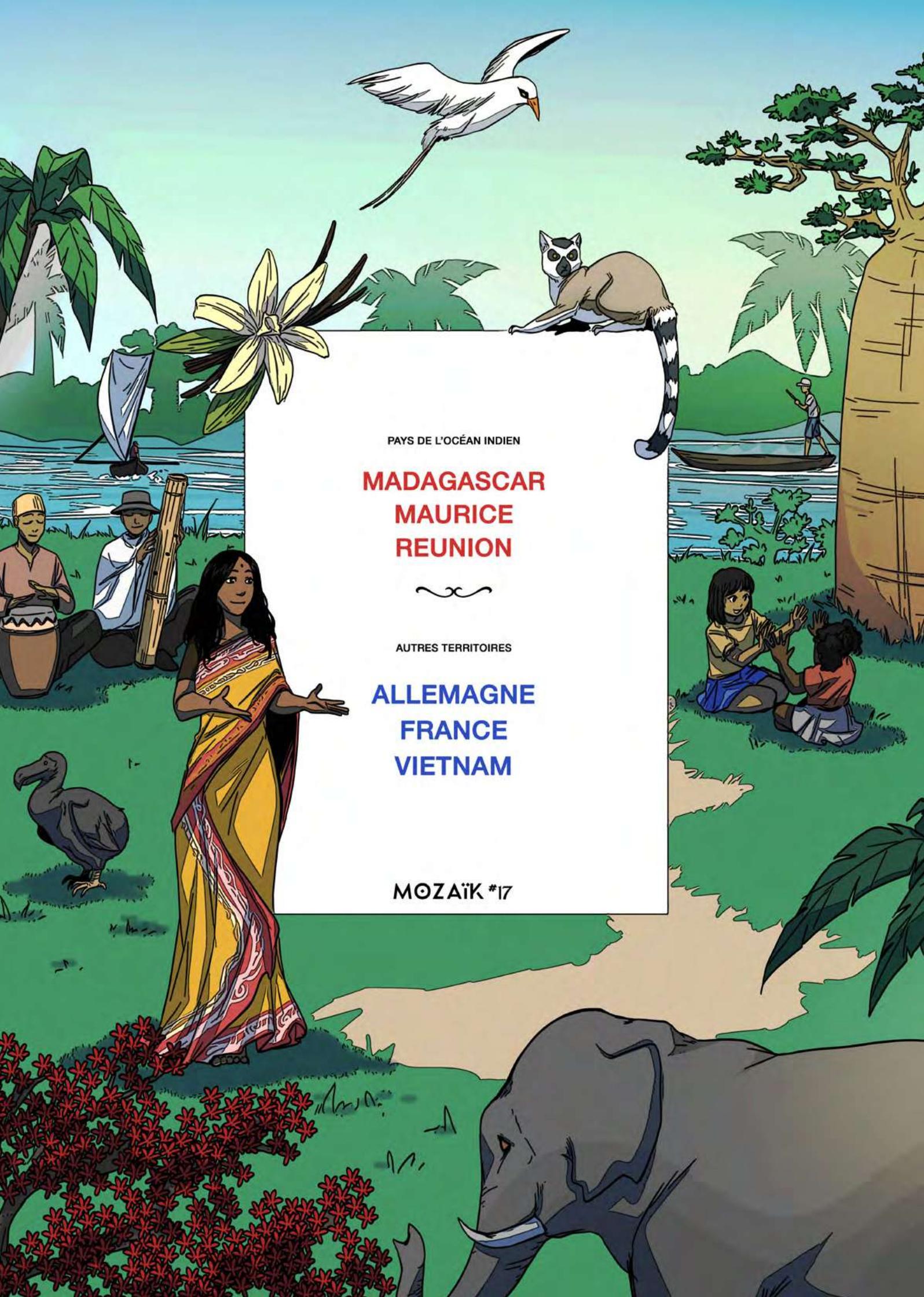






« STORIES CREATE CULTURE, AND BY SHARING OUR STORIES,
WE SHARE OUR CULTURE. »

— JÉRÔME BRUNER



PAYS DE L'OcéAN INDIEN

**MADAGASCAR
MAURICE
REUNION**



AUTRES TERRITOIRES

**ALLEMAGNE
FRANCE
VIETNAM**

MOZAÏK #17